

## Тамақтау сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 07.04.2025. ж.

**Білім беру ұйымы:** Маңғыстау облысының басқармасының Ақтау қаласы бойынша білім бөлімінің «№30 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

### Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Б.Е.Еркін – мектеп директоры, комиссия төрағасы
2. А.А.Жумагалиева – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі
3. А.Б.Конирбаева – әлеуметтік талдаушы, комиссия мүшесі
4. Т.К.Демевова – МДӘЖЖО, комиссия мүшесі
5. Г.М.Ауданбаева - МДОЖЖО, комиссия мүшесі
6. Т.Б.Байганаева – мектеп медбикесі, комиссия мүшесі
7. У.Н.Жунисова – ата-ана, комиссия мүшесі

**Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:**

Көрсеткіш	Талап етілді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық – эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, олрады тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынши тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген пайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологилық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды ұлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды ұлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды ұлестіру желісі (мармит), (алюминий ыдыста сұтуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтардың, жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендіру		+		
Тыйым салынған тағамлар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		297		

Көл жуатын раковиналардың саны		21.	
Сабынның болуы		+	
Кептірғіштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдерді өндөуге арналған құрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі		+	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктігі және болу		+	
Асхананың санитарлық жай –күйі		+	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+	

#### Ас блогы үй – жайларының жай –күйі

«Ыңыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Ыстық және сұық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+	
Асхананы жуу және жөндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
Жуу құралдарының болуы		+	
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау		+	
Тамақ қалдықтарына арналған континарлерді өндөу (Оне өндөледі және жаупта		+	
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндөу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+	
Тазалау кестесінің болуы		+	

#### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

##### Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стелаждарда сақтау		+	
Тепературалық – ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендерде таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+	
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+	

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+	
--	--	--	--	---	--

### Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау			+		
Термометрдің болуы			+		
Тауар көршілестігін сақтау			+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			+		

### Ет цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+	

### Көкөніс цехы

Жабдықтармен мүкәммалды таңбалау		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+	

### Ұн цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+	

### Нан цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндіреуге арналған 1% сірке суы ертіндісінің болуы		+			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+			
Тыйым салынған өнімдердің болуы				+	

### Пісіру цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+			
Жерге түйіктаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+			
Механикалық желдетудің жай-күйі		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тыйым салынған тағамдармен өнімдерді				+	

дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			
Персоналдың қол жуу және кептіруі үшін жағдайлардың блуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+	
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>			
Сапа мен қауіпсіздікті күэландыратын құжаттардың болуы		+	
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+	
Жұмыртқаны жууга өндеуге арналған таңбасы бар сыймдылық		+	
Жұмыртқа жууга арналған құрал		+	
Бактерицидті шаминың болуы		+	
<b>Буфет</b>			
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортименттің тізбесі (прайс-парақ)		+	
Баға белгілерінің болуы		+	
Сақтау шарттарын сақтау		+	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+
<b>Құжаттар</b>			
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+	
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+	
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+	
«С -дәрумендендіру» журналы		+	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+	
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+	
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жарапардың болуы		+	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+	
Толық тазалау жүргізу журналы		+	

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		1		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, оларды жеткіліктігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалаудың сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың)		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленеді:**

*Комиссия мүшелері мектеп асқананың ас болмасінен бастап үолма, тоқаудыннан дарын, ишс - аздардан барынан, азық - түліктегің сағташу мерзіміне деңгейлі бағыттай отарынг тексереді. Барынан тарапта салынған, іші пының, зерттегендегі тағада. Асханада тиши салынған таташтардың салыншылғод.*

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

1. Б.Е.Еркін – мектеп директоры, комиссия төрағасы
2. Т.К.Демевова – МДӘЖЖО, комиссия мүшесі
3. Г.М.Ауданбаева – МДОЖЖО, комиссия мүшесі
4. А.А.Жумагалиева – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі
5. А.Б.Конирбаева – әлеуметтік талдаушы, комиссия мүшесі
6. Т.Б.Байганаева – мектеп медбикесі, комиссия мүшесі
7. Н.Жұнісова – ата-ана, комиссия мүшесі

тарапташылған  
Б.Еркін